Tarta bourdaloue de damascos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Almendras peladas: 100 g
Azucar: 200 g
Huevos: 4 Unidades
Ron: 60 cc
Almendras fileteadas: 100 g
Almendras fileteadas: Cantidad necesaria
Almidón de Maíz: 60 g
Damascos naturales en almibar: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: A gusto
Pasta de Pistachos: 2 cdas.
Hojaldre: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para la receta de masa hojaldre **click aquí**

Para comenzar

- Fonzamos un molde circular con la base perforada con la masa de *hojaldre* estirada y picamos la base
- Reservamos en frío.

Para la crema de almendras y pistachos

- Procesamos 100 almendras peladas y 100 g de pistachos hasta lograr una *harina*.
- Combinamos con 60 g de almidón de maíz, 200 g de azúcar, 200 g de *manteca*, 4 huevos, 60 cc de *ron* y 2 cucharadas con pasta de pistachos.

Para el armado

- Rellenamos el molde con la masa de *hojaldre* estirada con la *crema* de almendras y pistachos.

- Luego, añadimos los damascos naturales cocidos en *almíbar* en mitades por encima de la *crema*.
- Espolvoreamos con azúcar impalpable, almendras fileteadas y pistachos.
- Llevamos a un horno a 200° por 10m minutos y a 180° por 30 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos
- También se puede servir tibia

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-bourdaloue-de-damascos